СЕМЬ ПОВАРЯТ

КЕКСЫ И ПЕЧЕНЬЕ



издательство АРКАИМ

КЕКСЫ И ПЕЧЕНЬЕ

СОДЕРЖАНИЕ





закуски

- 1 значок — 150 килокалорий
- 2 значка — 155–250 килокалорий
- 3 значка — 255–300 килокалорий

десерты

- 1 значок — 125 килокалорий
- 2 значка — 130–180 килокалорий
- 3 значка — 185–250 килокалорий

КЕКС КОФЕЙНЫЙ



на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 1½ стакана
- разрыхлитель 1 ч. ложка
- масло сливочное или маргарин 185 г
- сахар 1 стакан
- яйца 3 шт.
- сметана 1 стакан
- йогурт 65 г
- орехи грецкие рубленые 50 г

для сиропа:

- кофе черный крепкий 1 стакан
- сахар ½ стакана
- коньяк 2 ст. ложки
- сливки взбитые и шоколад

■ Масло взбейте с сахаром в пышную пену. Добавьте желтки, взбейте. Поочередно введите сметану, йогурт и орехи, всыпьте муку с разрыхлителем и быстро перемешайте.

■ Осторожно введите взбитые в устойчивую пену белки.

■ Выложите тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму. Выпекайте 35–40 минут при 180 °С. Проверьте готовность деревянной палочкой. Выдержите кекс в форме около 5 минут, затем выложите из формы и охладите.

■ Кофе, сахар и коньяк смешайте и уварите до растворения сахара. Охладите.

■ Кекс проткните в нескольких местах деревянной палочкой и пропитайте сиропом. Оформите сливками и шоколадом.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

ШОКОЛАДНЫЙ КЕКС

на 6—8 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- масло сливочное ½ стакана
- сахар 1½ стакана
- яйца 2 шт.
- шоколад горький растопленный 3 ст. ложки
- шоколад горький тертый ½ стакана
- дрожжи 1 ст. ложка
- молоко концентрированное 1 стакан

■ Масло взбейте с сахаром, постепенно добавляя яйца, часть тертого шоколада, молоко. Добавьте муку, смешанную с дрожжами. Перемешайте.

■ Форму смажьте маслом и вылейте в нее смесь. Выпекайте 40 минут при 240 °С.

■ Кекс нарежьте, положите на блюдо, сверху нанесите рисунок растопленным шоколадом, посыпьте тертым шоколадом.





• Время приготовления 1 час 10 минут •

КЕКС С ЙОГУРТОМ

на 6—8 порций

- мука пшеничная «Макфа» 3 стакана
- сахар 1½ стакана
- масло сливочное 1 стакан
- яйца 4 шт.
- йогурт ⅔ стакана
- дрожжи 1 ст. ложка
- цедра лимона тертая 2 ст. ложки

■ Взбейте масло с сахаром, постепенно добавляя яйца, йогурт. Перемешайте с мукой, дрожжами.

■ Форму смажьте маслом и выложите в нее смесь, дайте подняться. Выпекайте кекс при умеренной температуре около часа.

■ При подаче оформите кекс цедрой лимона, ядрами орехов.





• Время приготовления 1 час 20 минут •





КЕКС НА ОЛИВКОВОМ МАСЛЕ

на 6—8 порций

- мука пшеничная 2½ стакана
- яйца 5 шт.
- сахар 2 стакана
- масло оливковое 1 стакан
- дрожжи 1 ст. ложка
- сок апельсиновый 1 стакан
- цедра апельсина тертая 2 ст. ложки
- корица молотая
- сахарная пудра

■ Взбейте яйца с сахаром, добавьте масло и продолжайте взбивать. Перемешайте муку с дрожжами и добавьте в яично-сахарную смесь вместе с соком и цедрой.

■ Форму смажьте маслом и посыпьте мукой. Выложите смесь, дайте тесту подняться и выпекайте 40 минут.

■ Перед подачей нарежьте кекс на порции и посыпьте сахарной пудрой и корицей.

• Время приготовления 1 час 20 минут •



ВАСИЛОПИТТА

на 6—8 порций

- мука пшеничная «Макфа» 4 стакана
- дрожжи ½ ст. ложки
- масло сливочное 2 стакана
- сахар 2 стакана
- молоко 1 стакан
- яйца взбитые 2 шт.
- миндаль рубленый 1 стакан
- коньяк ½ стакана

■ Муку перемешайте с дрожжами и миндалем. Масло взбейте с сахаром, постепенно добавляя остальные ингредиенты. Добавьте подготовленную муку и замесите тесто.

■ Противень смажьте маслом, выложите смесь и дайте ей подняться. Выпекайте 40 минут.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой и миндалем.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

КЕКС АНАНАСОВЫЙ

на 6 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- ананас консервированный 250 г
- сироп от консервированного ананаса ¾ стакана
- морковь тертая ¾ стакана
- масло растительное ¾ стакана
- сахар ½ стакана
- сахар ванильный ½ ч. ложки
- корица молотая ½ ч. ложки
- имбирь молотый ½ ч. ложки
- орех мускатный тертый ½ ч. ложки
- разрыхлитель 1 ст. ложка
- молоко ¼ стакана
- яйцо 1 шт.
- соль ½ ч. ложки
- цедра тертая 1 лимона



■ Сухие ингредиенты смешайте.

■ Сироп смешайте с молоком, добавьте взбитое яйцо, морковь, цедру, масло и измельченный ананас. Полученную массу соедините со смесью сухих ингредиентов, замесите тесто.

■ Вылейте тесто в смазанную маслом форму и выпекайте 20–25 минут при 200 °С.

• Время приготовления 50 минут •

КЕКСЫ ОВСЯНЫЕ С ОВОЩАМИ

на 6 порций

- мука пшеничная «Макфа» 2 стакана
- хлопья овсяные 1½ стакана
- морковь и кабачок тертые по 1 стакану
- молоко 1½ стакана
- яйцо 1 шт.
- маргарин размягченный ½ стакана
- сахар ½ стакана
- разрыхлитель 1 ст. ложка
- соль 1 ч. ложка
- корица молотая 1 ч. ложка
- орех мускатный тертый ½ ч. ложки

■ Овсяные хлопья залейте молоком и выдержите 5 минут. Добавьте яйцо и маргарин.

■ Всыпьте смесь муки с сахаром, разрыхлителем, солью и пряностями. Добавьте овощи и замесите тесто. Выложите приготовленную массу в смазанные маслом формы.

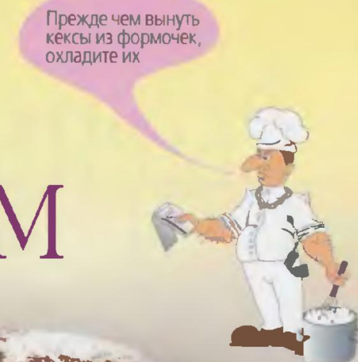
■ Выпекайте 20 минут при 220 °С.

■ При подаче посыпьте сахарной пудрой.



• Время приготовления 50 минут •

КЕКСЫ С СЫРОМ И ДЖЕМОМ





на 10 порций

- сыр плавленый мягкий 125 г
- мука пшеничная 2 стакана
- джем апельсиновый 2 стакана
- сахар ⅔ стакана
- разрыхлитель 2 ч. ложки
- цедра апельсина тертая 2 ч. ложки
- орехи грецкие рубленые 3 ст. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка
- маргарин 80 г
- молоко 160 г
- яйцо 1 шт.
- соль 4 ч. ложки
- сахарная пудра 2 ст. ложки

■ Муку, соль и разрыхлитель смешайте.

■ Маргарин взбейте с сахаром до кремообразной консистенции, введите яйцо, цедру, орехи, постепенно подмешайте муку и молоко.

■ Формочки для кексов смажьте маслом, заполните наполовину тестом, затем выложите сыр с джемом и оставшееся тесто. Выпекайте 20 минут при 190 °С. Охладите и посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 40 минут •

КЕКС СЫРНЫЙ С ОРЕХАМИ

на 8 порций

- масло сливочное 100 г
- сыр твердый тертый 1 стакан
- мука пшеничная 1 стакан
- яичные желтки 2 шт.
- орехи грецкие рубленые ½ стакана

■ Из сливочного масла, сыра, пшеничной муки, желтков и орехов замесите тесто и уложите в посыпанную мукой форму для кекса, заполнив ее на ¾.

■ Выпекайте кекс 40–50 минут при 220 °С.



КЕКС С БРЫНЗОЙ





на 8 порций

- мука пшеничная ⅔ стакана
- масло сливочное ⅔ стакана
- кефир 1 стакан
- сода пищевая 1 ч. ложка
- брынза раскрошенная 150 г
- яйца 4 шт.

■ В размягченное масло влейте яйца и разотрите. Добавьте брынзу и, постепенно подсыпая муку и подливая кефир, замесите тесто. Добавьте соду и перемешайте.

■ Тесто выложите в смазанную маслом форму и выпекайте 40–50 минут при 220 °С.

КЕКС С ИЗЮМОМ И ОРЕХАМИ



на 8 порций

- мука пшеничная 4 стакана
- сахар 2 стакана
- масло растительное 1 стакан
- изюм без косточек 1 стакан
- орехи грецкие рубленые 1 стакан
- отвар яблочный 2 стакана
- сода пищевая 1 ч. ложка
- корица молотая 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ст. ложка
- соль

■ Сахар и масло разотрите, добавьте соль, изюм, орехи, разведите отваром из сушеных яблок, добавьте соду.

■ Постепенно всыпьте муку, корицу, влейте уксус и перемешайте. Выложите тесто в смазанную маслом форму.

■ Выпекайте 50–55 минут при 220 °C.

■ Подавайте, нарезав на порции.

• Время приготовления 1 час 20 минут •

КЕКСЫ С МАЛИНОЙ

на 10 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- маргарин 100 г
- сметана 1 стакан
- яйцо 1 шт.
- сахар 1 стакан
- разрыхлитель 2 ч. ложки
- малина 3–4 ст. ложки

■ Разогретый до комнатной температуры маргарин смешайте со сметаной и яйцом. Отдельно перемешайте муку, сахар и разрыхлитель. Затем массы соедините, добавьте в тесто малину и перемешайте.

■ Смажьте формочки маргарином и заполните каждую на $\frac{2}{3}$ тестом. Выпекайте 15–20 минут при 180 °C.

• Время приготовления 40 минут •



КЕКСЫ ШОКОЛАДНО-КОФЕЙНЫЕ

на 10 порций

- мука пшеничная 2½ стакана
- шоколад тертый 250 г
- кофе растворимый 1 ст. ложка
- маргарин 60 г
- молоко 300 г
- яйцо 1 шт.
- сахар ⅓ стакана
- сода 1 ч. ложка
- соль ½ ч. ложки
- масло растительное 1 ст. ложка

■ Половину шоколада растопите с кофе, маргарином и молоком, непрерывно взбивая, при слабом нагреве. Охладите.

■ Яйцо взбейте, соедините с мукой, сахаром, содой и солью, добавьте шоколадную массу и оставшийся шоколад.

■ Смажьте формочки маслом, заполните их тестом и выпекайте кексы 20 минут при 210 °С.



• Время приготовления 40 минут •

КЕКС МРАМОРНЫЙ

на 8 порций

- мука пшеничная 200 г
- масло сливочное или маргарин 200 г
- сахар 200 г
- яйца 4 шт.
- разрыхлитель 1 ч. ложка
- какао-порошок 2 ст. ложки
- корица молотая 1 ч. ложка
- сахарная пудра 1 ст. ложка
- цедра тертая 1 лимона



■ Масло или маргарин взбейте с сахаром в белую пышную массу, введите по одному яйца, цедру, затем муку, смешанную с разрыхлителем, и хорошо перемешайте. Разделите тесто пополам, в одну часть подмешайте какао-порошок и корицу.

■ Форму для кекса смажьте маргарином, посыпьте сухарями и выложите в нее слоями темное и светлое тесто. Выпекайте 25–30 минут при 210 °С, накрыв форму влажным пергаментом, затем снимите бумагу и выпекайте кекс еще 20 минут.

■ Кекс охладите, выложите из формы и при подаче посыпьте сахарной пудрой и цедрой лимона.

• Время приготовления 1 час 30 минут •

КЕКС ДОМАШНИЙ



на 8 порций

- мука пшеничная 300 г
- сахар 200 г
- яйца 5 шт.
- маргарин или масло сливочное 200 г
- изюм без косточек 200 г
- сода пищевая ½ ч. ложки
- соль 1 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка

■ Сахар, маргарин, соль, соду тщательно разотрите, постепенно введите яйца. Положите в массу изюм, всыпьте муку и вымесите тесто.

■ Готовое тесто выложите в форму, смазанную маслом или выстеленную бумагой. Проведите по середине поверхности кекса черту смоченной в масле лопаткой, чтобы на кексе во время выпечки образовалась трещина.

■ Выпекайте кекс полтора часа при 170 °С, затем охладите, выньте из формы и посыпьте сахарной пудрой.

• Время приготовления 1 час 50 минут •

ВАНИЛЬНЫЕ КОЛЕЧКИ

на 4 порции

- мука пшеничная 1½ стакана
- масло сливочное 1½ стакана
- сахарная пудра ⅓ стакана
- сахар ванильный ¼ ст. ложки
- разрыхлитель ½ ч. ложки
- миндаль рубленый 6 ч. ложек
- яичный желток 1 шт.

■ Масло взбейте с сахарной пудрой в пену. Введите яичный желток и ванилин. Добавьте муку, смешанную с разрыхлителем. Вымесите тесто до однородной консистенции.

■ Скатайте из теста шарики величиной с грецкий орех, из них раскатайте колбаски и соедините концы, чтобы получились колечки.

■ Поместите колечки на смазанный маслом противень, посыпьте миндалем и выпекайте 20 минут при 240 °С до светло-золотистого цвета.



• Время приготовления 50 минут •

ПЕЧЕНЬЕ СЫРНОЕ

на 6—8 порций

- мука 1 стакан
- сыр тертый 1¼ стакана
- масло сливочное 100 г
- сливки густые 3 ст. ложки
- яйцо 1 шт.
- перец красный
- соль

■ Муку, тертый сыр, сливочное масло, сливки смешайте, добавьте соль, красный перец и тщательно вымесите тесто.

■ Оставьте его на 3 часа для созревания, затем раскатайте в пласт и выемкой вырежьте круглые лепешки. Смажьте их взбитым яйцом.

■ Выпекайте печенье 15–20 минут при 220 °C.





• Время приготовления 40 минут плюс выстаивание •

ПЕЧЕНЬЕ ПРЯНОЕ С СЫРОМ



на 6—8 порций

- мука пшеничная 1 стакан
- сыр тертый 1 стакан
- масло сливочное замороженное 125 г
- соль 1½ ч. ложки
- мускатный орех тертый 1 щепотка

■ Муку, соль и мускатный орех смешайте, добавьте сливочное масло, всыпьте сыр и порубите с помощью двух ножей. Быстро замесите тесто, скатайте в шар, заверните в пищевую пленку и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Охлажденное тесто раскатайте на слегка посыпанной мукой доске в пласт толщиной 0,5 см. Нарежьте полосками размером 2×7 см и уложите их на смазанный маслом противень. Выпекайте при 200 °C, пока печенье слегка не подрумянится.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •





ПЕЧЕНЬЕ С ОРЕХАМИ

на 6 порций

- мед ½ стакана
- мука пшеничная 1 стакан
- мука ржаная ½ стакана
- сахар ½ стакана
- масло растительное 2 ст. ложки
- орехи грецкие или арахис 1 стакан
- сода пищевая 1 ч. ложка
- имбирь, корица, анис молотые

■ Мед растопите, добавьте сахар, масло, муку, перемешанную с пряностями, соду и замесите тесто.

■ Выдержите тесто один день в холодильнике, затем введите в него толченые орехи.

■ Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,7 см, фигурно нарежьте, переложите на противень и выпекайте печенье 10 минут при 230 °С.

• Время приготовления 30 минут плюс выстаивание •

ПЕЧЕНЬЕ «НЕЖНОСТЬ»

на 10 порций

- мука пшеничная 2 стакана
- сахар ½ стакана
- сахар ванильный 1 пакетик
- вино белое сухое 2 ст. ложки
- масло сливочное 200 г
- яичные белки 2 шт.
- сахар 2 ст. ложки
- корица молотая 1 ст. ложка
- миндаль рубленый 5 ст. ложек

■ Муку просейте на доску горкой, сделайте в ней углубление, положите сахар и нарезанное мелкими кубиками охлажденное масло, перемешайте и влейте вино. Замесите тесто, скатайте его в шар и выдержите 30 минут в холодильнике.

■ Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см и круглой выемкой вырежьте печенье.

■ Разложите кружочки теста на смазанном маслом противне, сделайте в них проколы вилкой.

■ Яичные белки взбейте и смажьте ими кружочки, посыпьте смесью корицы, сахара и миндаля. Выпекайте 10–15 минут при 200 °С.



• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •



ПЕЧЕНЬЕ ЛИМОННОЕ

на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 1½ стакана
- масло сливочное или маргарин 180 г
- сахар ½ стакана
- сахар ванильный 1 пакетик
- яйцо 1 шт.
- цедра тертая 1 лимона
- разрыхлитель 1 ч. ложка
- масло растительное 1 ч. ложка

для глазури:

- сахарная пудра 1 стакан
- ликер лимонный 4 ст. ложки
- цукаты

■ Сливочное масло взбивайте до мягкой пышной консистенции, постепенно добавляя сахар и ванильный сахар. Затем добавьте яйцо и лимонную цедру, хорошо перемешайте и введите небольшими порциями муку, смешанную с разрыхлителем. Замесите тесто, выдержите 30 минут в холодильнике.

■ Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, вырежьте круглое печенье, уложите его на смазанный растительным маслом противень и выпекайте 10–15 минут при 180 °С.

■ Сахарную пудру разотрите с ликером в густую пластичную массу.

■ Остывшее печенье смажьте глазурью, оформите цукатами.

• Время приготовления 30 минут плюс охлаждение •

ПЕЧЕНЬЕ РАССЫПЧАТОЕ К КОФЕ

на 10 порций

для теста:

- мука пшеничная 400 г
- масло сливочное 300 г
- разрыхлитель 1 ч. ложка
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- сахарная пудра ½ стакана
- яйца 2 шт.
- цедра тертая 1 лимона
- соль

для глазури:

- шоколад 100 г
- масло сливочное 1 ст. ложка

■ Масло взбейте, постепенно добавляя сахарную пудру, ванильный сахар, яйца, соль, цедру. В конце взбивания всыпьте муку, смешанную с разрыхлителем, и быстро замесите тесто.

■ Тесто отсадите в виде палочек из кондитерского мешка со звездчатой насадкой на смазанный маргарином противень. Выпекайте 15 минут при 200 °С.

■ Шоколад растопите на водяной бане, добавьте масло и разотрите.

■ Каждое печенье окуните одним концом в глазурь и выложите на блюдо.



• Время приготовления 30 минут •

ПЕЧЕНЬЕ КОКОСОВОЕ

на 6 порций

для теста:

- мука пшеничная 1 стакан
- разрыхлитель ½ ч. ложки
- сахар 2 ст. ложки
- сахар ванильный 1 ч. ложка
- яйцо 1 шт.
- масло сливочное 70 г

для начинки:

- стружка кокосовая 200 г
- масло сливочное 100 г
- конфитюр абрикосовый 2 ст. ложки
- сахар ½ стакана

■ Муку, разрыхлитель, сахар и ванильный сахар смешайте, сверху положите кусочки холодного масла и порубите ножом до получения массы, напоминающей хлебные крошки. Добавьте яйцо, замесите тесто, скатайте его в шар, накройте пленкой и выдержите в холодильнике 30 минут.

■ Готовое тесто раскатайте в прямоугольный пласт толщиной 0,7 см и уложите на противень, смазанный маргарином.

■ Масло взбейте с сахаром, добавьте конфитюр и кокосовую стружку, перемешайте.

■ Выложите начинку ровным слоем на пласт теста, выпекайте 20–30 минут при 200 °C.

■ Выпеченную заготовку немного охладите, нарежьте прямоугольными кусочками.

■ Печенье можно оформить растопленным шоколадом.



• Время приготовления 50 минут плюс охлаждение •

ПЕЧЕНЬЕ МЕДОВОЕ





на 10—12 порций

- мука пшеничная 600 г
- яйца 4 шт.
- сахар 250 г
- мед 4 ст. ложки
- сода 1 ч. ложка
- уксус 3%-й 1 ч. ложка
- ядра грецких орехов 300 г

■ Сахар разотрите с яйцами, добавьте мед, соду, гашенную уксусом, и постепенно всыпьте муку. Замесите тесто.

■ Тесто раскатайте, посыпьте рублеными орехами. Нарежьте в виде фигурок, выпекайте 15–20 минут при 220 °C.

• Время приготовления 40 минут •

ПЕЧЕНЬЕ «ГРИБОЧКИ»

на 6 порций

- орехи грецкие рубленые 200 г
- сахарная пудра 200 г
- какао-порошок 1 ст. ложка
- повидло густое 2 ст. ложки
- сок и тертая цедра 1 лимона

■ Орехи, сахарную пудру, лимонный сок и цедру разотрите до образования однородной пластичной массы. Разделите массу на две части. В одну часть добавьте какао.

■ Из белой массы сделайте ножки грибочков, а из темной – шляпки. Склейте их повидлом.



• Время приготовления 30 минут •

ПЕЧЕНЬЕ МИНДАЛЬНОЕ



на 8 порций

- мука пшеничная ¾ стакана
- сахар ½ стакана
- яичные желтки 2 шт.
- масло сливочное 100 г
- миндаль 100 г
- сахарная пудра 1 ст. ложка



■ Масло взбейте, постепенно добавляя растертые с сахаром желтки. Муку смешайте с тертым миндалем, всыпьте во взбитую массу, замесите тесто и выдержите его в холодильнике 2–3 часа.

■ Охлажденное тесто раскатайте в пласт толщиной 0,5 см, фигурно нарежьте и выпекайте 20–25 минут при 240 °С.

■ Перед подачей посыпьте печенье сахарной пудрой.

• Время приготовления 40 минут плюс охлаждение •

ПЕЧЕНЬЕ АПЕЛЬСИНОВОЕ С ОРЕХАМИ



на 4 порции

- мука пшеничная 125 г
- сода пищевая ¼ ч. ложки
- соль ¼ ч. ложки
- сливочное масло или маргарин 125 г
- сахар 250 г
- яйцо 1 шт.
- цедра апельсина тертая 1 ст. ложка
- хлопья овсяные 200 г
- шоколад горький измельченный 250 г
- орехи грецкие рубленые 125 г

Муку, соду и соль тщательно перемешайте.

Масло и сахар взбейте миксером. Добавьте яйцо и цедру, еще раз взбейте. Добавьте мучную смесь, слегка взбейте.

Добавьте овсяные хлопья, шоколад и орехи. Тщательно перемешайте.

Смесь разложите на противне отдельными порциями по полной чайной ложке на расстоянии 5 см.

Выпекайте 10–12 минут при 190 °C. Оставьте печенье на противне на 2 минуты, затем выложите на блюдо.

• Время приготовления 30 минут •

УДК 641.55 (083)
ББК 36.991
К33

Кексы и печенье. – Челябинск: Аркаим, 2005. – 32 с.: ил. – (Семь поварят).

К33 ISBN 5-8029-1140-9

В этой книге собраны рецепты разнообразных домашних кексов и печенья.

УДК 641.55 (083)
ББК 36.991

Издание для досуга

Кексы и печенье

Ответственный редактор А. А. Самойлов
Научный консультант И. Г. Ройтенберг
Дизайн серии – В. А. Кугаевский
Художник Е. М. Суздальцева
Художественный редактор А. Е. Колосов
Технический редактор Т. В. Анохина
Компьютерная верстка – О. И. Воробьева
Корректор В. А. Поткина
Фотограф А. А. Титаев
Обложка:
Фотограф К. А. Шевчик
Стилист Е. Б. Брюхина



Блюда приготовлены и апробированы в кулинарной студии издательства «Аркаим»

Подписано в печать 03.03.05. Формат 60×100/16. Бумага мелов. Гарнитура FreeSet. Печать офсетная
Усл. печ. л. 2,2. Уч.-изд. л. 3,24. Тираж 20 000 экз. Заказ № S097
ООО «Издательство «Аркаим», 454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
Отпечатано в Китае

По вопросам приобретения литературы обращайтесь:

Челябинск, ООО «Издательство «Аркаим»
454091, г. Челябинск, ул. Постышева, 2
тел.: (3512) 65-87-01 (отдел реализации)
тел/факс: 65-86-97, 65-86-98
e-mail: sales@arkaim.biz www.arkaim.biz www.millionmenu.ru

Москва, представительство ООО «Издательство «Аркаим»
107023, г. Москва, ул. Малая Семеновская, 11а, стр. 4
тел.: (095) 589-23-30
e-mail: moscow@arkaim.biz

ISBN 5-8029-1140-9